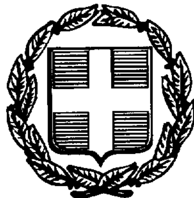




ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ **Αρ. Φύλλου 162**

19 Ιουλίου 1996

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΑΡΙΘ. 204

Υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα με βάση το κρέας και ορισμένα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης στην εγχώρια παραγωγή και στις συναλλαγές της χώρας με άλλα κράτη μέλη των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Ε.Κ.), σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες του Συμβουλίου 92 /5 /ΕΟΚ (άρθρα 1 και 3),92/45/ΕΟΚ(άρθρο 14 παρ.3), 92/116/ΕΟΚ (άρθρο 2 παρ 1),92/188/ΕΟΚ (άρθρο 17 παρ.2), 92/120/ΕΟΚ (άρθρα 1 και 2.παρ 1) και άλλες διατάξεις.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

'Εχοντας υπόψη :

1. Τις διατάξεις :

α) του άρθρου 1 παρ. 1,2,3 και 4 του ν.1338/1983 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Α'34) όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 6 του ν.1440/84 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος 'Ανθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού EURATOM» (Α'70) και του άρθρου 65 του ν. 1892/90 (Α' 101)

β) του άρθρου 20 παρ. 1 περ.4 του ν.248/1914 «Περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α'110) το οποίο προστέθηκε με το άρθρο μόνο του α.ν. της 23/24 Ιανουαρίου 1936 (Α'47).

γ) του άρθρου 29Α του ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά όργανα» (Α'137), το οποίο προστέθηκε με το άρθρο 27 του ν.2081/1992 (Α'154).

δ) του άρθρου δεύτερου του ν. 2155/1993 «Κύρωση Συμφωνίας για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο (Ε.Ο.Χ) μετά των Πρωτοκόλλων, Δηλώσεων, Παραρτημάτων, Προσαρτημάτων και Πρακτικών αυτής και του Πρωτοκόλλου Προσαρμογής της Συμφωνίας Ε.Ο.Χ μετά των Παραρτημάτων, Τελικής Πράξης και Πρακτικών αυτού» (Α'104),

ε) του ν. 2272/1994 «Πράξη Προσχώρησης της Αυστρίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας στην Ευρωπαϊκή Ενωση» (Α'230).

2. Την Α.Π. 279972/1996 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στους Υφυπουργούς Γεωργίας Αλέξανδρο Μπαλτά και Απόστολο Φωτιάδη» (Β'95).

3. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

4. Την 154/1996 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

'Αρθρο 1

Σκοπός (άρθρο 1 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

1. Το παρόν διάταγμα καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται κατά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης, που προορίζονται, μετά την επεξεργασία τους, για ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παρασκευή άλλων τροφίμων, σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 92/5/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 10ης Φεβρουαρίου 1992 (άρθρα 1 και 3) για την τροποποίηση και την ενημέρωση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ «περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και ορισμένων άλλων προϊόντων ζωϊκής προέλευσης» (Ε.Ε.αριθ. L.57 της 2-3-92 σελ.1), 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου (άρθρο 14 παρ.3)(Ε.Ε αριθ. L 268 της 14-9-92 σελ.35),92/116/ΕΟΚ (άρθρο 2 παρ. 1)(Ε.Ε αριθ. L 62 της 15-03-93 σελ.1) ,92/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου (άρθρο 17 παρ.2)(Ε.Ε αριθ. L 62 της 15-03-93 σελ.49) ,92/120/ΕΟΚ του Συμβουλίου (άρθρα 1 και 2 παρ. 1)(Ε.Ε αριθ. L 62 της 15-03-93 σελ. 86) και άλλες διατάξεις.

2. Στο άρθρο 19 και στο παράρτημα Ε του παρόντος διατάγματος καθορίζονται επίσης οι υγειονομικοί όροι που εφαρμόζονται κατά την παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος και κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των 100 γραμμαρίων κατά την έννοια του προεδρικού διατάγματος 159/1991 (Α' 63), σε καταστήματα λιανικής πώλησης κρεάτων ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης , εφόσον προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή,χωρίς μεταφορά ή προσυσκευασία (άρθρο 13, εδάφιο δεύτερο του προεδρικού διατάγματος 159/91).

3. Η παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, κατά την έννοια της περίπτωσης α) του άρθρου 2 του παρόντος διατάγματος, δεν επιτρέπεται σε καταστήματα λιανικής πώλησης κρεάτων ή σε χώρους δίπλα στα σημεία λιανικής πώλησης.

Μπορεί να επιτραπεί η παρασκευή προϊόντων της προηγουμένης παραγράφου σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 19 και του παραρτήματος Ε, εφόσον αυτά προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή, χωρίς μεταφορά ή προσυσκευασία.

Άρθρο 2

(άρθρο 2 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ, άρθρο 17 παρ.2 περ.πρώτη της οδηγίας 92/118/ΕΟΚ και άρθρο 14 παρ. 3 της οδηγίας 92/45/ΕΟΚ)

Κατά την έννοια του παρόντος διατάγματος νοούνται ως:

α) «προϊόντα με βάση το κρέας» : τα προϊόντα που έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας, το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος.

Δεν θεωρούνται ως προϊόντα με βάση το κρέας :

i) το κρέας που έχει υποστεί μόνο ψυκτική επεξεργασία. Το κρέας αυτό εξακολουθεί να υπόκειται στις διατάξεις που αναφέρονται στην περίπτωση δ),

ii) τα προϊόντα που υπάγονται στις διατάξεις του προεδρικού διατάγματος 159/91(Α'63) «Προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται κατά την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος μεταξύ Ελλάδος και των άλλων κρατών μελών των Ε.Κ και τροποποίηση διατάξεων των προεδρικών διαταγμάτων 959/1981 (Α'241) και 599/1985 (Α'213), σε συμμόρφωση προς την οδηγία 88/657/ΕΟΚ του Συμβουλίου».

β) «άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης» :

i) τα εκχυλίσματα κρέατος,

ii) το τετηγμένο ζωικό λίπος, δηλαδή το λίπος που λαμβάνεται με τήξη κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών, που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση,

iii) τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών, δηλαδή τα πρωτεϊνούχα κατάλοιπα της τήξης, μετά το μερικό διαχωρισμό του λίπους και του ύδατος,

iv) τα κρεατάλευρα, η σκόνη δερμάτων χοίρου, το αλατισμένο ή αποξηραμένο αίμα, το αλατισμένο ή αποξηραμένο πλάσμα αίματος,

v) οι στόμαχοι, οι ουροδόχοι κύστεις και τα έντερα που έχουν καθαριστεί, αλατισθεί ή αποξηρανθεί ή/και θερμανθεί.

γ) «μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας» : προϊόντα με βάση το κρέας που αντιστοιχούν σε μαγειρευμένα ή προμαγειρευμένα μαγειρικά παρασκευάσματα, συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία και διατηρούμενα με ψύξη.

δ) «κρέας»: Το κρέας που αναφέρεται:

- στο άρθρο 2 παράγραφο 1 του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α' 231), - στο άρθρο 15 παρ.1 του προεδρικού διατάγματος 599/85 (Α'212), όπως ισχύει - στο άρθρο 2 του προεδρικού διατάγματος 159/91 (Α'63), - στο άρθρο 22 παράγραφοι 1 και 2 του προεδρικού διατάγματος 11/95 (Α'5), - στο άρθρο 3 παράγραφο 1 περίπτωση δ) του προεδρικού διατάγματος 11/95 (Α'5) και το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άρθρων 3 και 5, και - το κρέας πουλερικών, δηλαδή όλα τα μέρη που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία προέρχονται από κατοικίδια πουλερικά των εξής ειδών: κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες και χήνες.

ε) «πρώτες ύλες» : όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται ως συστατικά για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στις περιπτώσεις α) και β) ή που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγειρευμένων φαγητών.

στ) «επεξεργασία» : χημική ή φυσική επεξεργασία, όπως θέρμανση, κάπνισμα, αλάτιση, μαρινάρισμα, πάστωμα ή ξήρανση, για την παράταση της διάρκειας συντήρησης του κρέατος ή των προϊόντων ζωικής προέλευσης, συνδυαζόμενη ή μη με άλλα τρόφιμα, ή συνδυασμός των διαφόρων αυτών μεθόδων.

ζ) «θέρμανση» : χρήση της ξηράς ή υγρής θερμότητας,

η) «αλάτιση» : χρήση αλάτων,

θ) «πάστωμα» : διάχυση αλάτων στη μάζα του προϊόντος,

ι) «ωρίμανση» : επεξεργασία του ωμού αλατισμένου κρέατος, υπό κλιματικές συνθήκες που μπορούν να προκαλέσουν, κατά την διάρκεια μιας αργής και σταδιακής μείωσης της υγρασίας, την εξέλιξη των φυσικών ζυμωτικών ή ενζυματικών διαδικασιών, οι οποίες επιφέρουν με το χρόνο αλλαγές που δίνουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και εγγυώνται τη συντήρηση και την καταλληλότητα υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος.

ια) «ξήρανση» : φυσική ή τεχνητή μείωση της ποσότητας του ύδατος,

ιβ) «παρτίδα» : η ποσότητα προϊόντος με βάση το κρέας που καλύπτεται από το ίδιο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή πιστοποιητικό καταλληλότητας,

ιγ) «πρώτη συσκευασία» : η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1, με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης.

ιδ) «δεύτερη συσκευασία» : η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός περιέκτη ενός ή περισσοτέρων προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1, που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτός ο περιέκτης.

ιε) «ερμητικά κλεισμένο δοχείο» : ο αεροστεγής περιέκτης που χρησιμοποιείται για να προστατεύει το περιεχόμενο από την είσοδο μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτή.

ιστ) «εγκατάσταση» : κάθε επιχείρηση η οποία παρασκευάζει τα προϊόντα που αναφέρονται στις περιπτώσεις α), β) και γ).

ιζ) «μονάδα ανασυσκευασίας» : εργαστήριο ή αποθήκη όπου πραγματοποιείται η συγκέντρωση ή/και η ανασυσκευασία προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά.

ιη) «διάθεση στην αγορά» : η κατοχή ή η έκθεση προς πώληση, η προσφορά για πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή διάθεσης στην αγορά εντός της Κοινότητας, εκτός από τη λιανική πώληση.

ιθ) «αρμόδια αρχή» : η Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Γενικής Δ/νσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας και κάθε άλλη περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή στην οποία αυτή έχει αναθέσει τη διενέργεια των κτηνιατρικών ελέγχων.

Άρθρο 3

(άρθρο 3 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ, άρθρο 2 παρ.1 της οδηγίας 92/116/ΕΟΚ)

Α. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που διατίθενται στην αγορά, με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 4, πρέπει:

1. να παρασκευάζονται και να αποθηκεύονται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη και ελεγμένη :

- σύμφωνα με το άρθρο 8 και η οποία να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος και ιδίως του παραρτήματος Α και των κεφαλαίων Ι και ΙΙ του παραρτήματος Β, ή - σύμφωνα με το άρθρο 9 του παρόντος για τις εγκαταστάσεις των οποίων το μέγεθος ή το δυναμικό δεν επιτρέπει βιομηχανική παραγωγή.

2. να παρασκευάζονται από το νωπό κρέας που ορίζεται στο άρθρο 2 περίπτωση δ), με την προϋπόθεση ότι το κρέας που εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να πληροί τις στοιχειώδεις απαιτήσεις που ορίζονται στο Παράρτημα ΣΤ του παρόντος και να ελέγχεται σύμφωνα με το ΜΕΡΟΣ Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

Για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας δεν μπορεί να χρησιμοποιείται το κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο προς κατανάλωση δυνάμει των απαιτήσεων των άρθρων 5 και 6 του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231), και των απαιτήσεων που ορίζονται στο παράρτημα Ζ του παρόντος και, εν γένει κάθε κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τους κοινοτικούς κτηνιατρικούς κανόνες, καθώς και:

α) τα γεννητικά όργανα των θηλυκών ή αρσενικών ζώων, εξαιρου- μένων των όρχεων,

β) τα όργανα του ουροποιητικού συστήματος, εξαιρουμένων των νεφρών και της ουροδόχου κύστης,

γ) ο χόνδρος του λάρυγγα, της τραχείας και των εξωλοβιαίων βρόγχων,

δ) οι οφθαλμοί και τα βλέφαρα,

ε) ο έξω ακουστικός πόρος,

στ) οι κερατοειδείς ιστοί,

ζ) όσον αφορά τα πουλερικά, το κεφάλι - εξαιρουμένου του λοφίου και των ωτικών λοβίων, των άνω και των κάτω λειριών-, ο οισοφάγος, ο πρόλοβος, τα έντερα και τα γεννητικά όργανα.

Τα προϊόντα με βάση το κρέας που διατίθενται στην αγορά πρέπει επίσης:

3. Να παρασκευάζονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου ΙΙΙ του παραρτήματος Β και, εάν πρόκειται για παστεριωμένα ή αποστειρωμένα προϊόντα σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία ή για μαγειρευμένα φαγητά, να πληρούν τις αντίστοιχες απαιτήσεις των κεφαλαίων VIII ή IX του παραρτήματος Β.

4. Να υποβάλλονται στον αυτοέλεγχο που προβλέπεται στο άρθρο 7 και σε επίσημο έλεγχο από την αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή σύμφωνα με το κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β.

5. Εάν χρειάζεται, να πληρούν τους κανόνες που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 2.

6. Όταν υπάρχει πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή ετικέτα, να συσκευάζονται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή να ετικετάρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος Β, επιτόπου ή σε μονάδες ανασυσκευασίας ειδικά εγκεκριμένες σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 16 του παρόντος, από την αρμόδια κτηνιατρική αρχή για το σκοπό αυτό.

Οι διατάξεις του παρόντος δ/τος που εφαρμόζονται σχετικά με την αναγραφή της ονομασίας πώλησης των προϊόντων με βάση το κρέας δεν αφορούν τα προϊόντα ονομασίας, προέλευσης ούτε τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα μέχρις ότου θεσπιστούν κοινοτικές ρυθμίσεις.

7. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που προβλέπονται σχετικά με τη σήμανση στο προεδρικό διάταγμα 485/1985 (Α'175) και υπό την ευθύνη του ασκούντος την εκμετάλλευση ή του διαχειριστή της εγκατάστασης, να επισημαίνονται :

α) με εθνικό σήμα καταλληλότητας, εάν η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη διατίθεται στο εμπόριο με το εν λόγω σήμα,

β) με την επιφύλαξη ενδεχόμενων παρεκκλίσεων που θα διευκρινι- στούν με την κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ με σήμα το οποίο θα καθοριστεί με την ίδια διαδικασία, εάν το χρησιμοποιούμενο κρέας πρέπει, σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, να διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά σε τοπικό επίπεδο,

γ) στις άλλες περιπτώσεις, με σήμα καταλληλότητας σύμφωνο με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος Β.

Το σήμα αυτό πρέπει να τυπώνεται στην ετικέτα ή να τίθεται επί του προϊόντος ή της πρώτης συσκευασίας, για δε την εκτύπωση ή την επανεκτύπωση των ετικετών ή των σημάτων πρέπει να απαιτείται άδεια της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής.

8. Να υφίστανται χειρισμούς, να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος Β και, εφόσον αποθηκεύονται σε ψυκτική αποθήκη χωριστή από την εγκατάσταση, η αποθήκη αυτή πρέπει να έχει εγκριθεί και ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 10 του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231).

9. Να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους :

i) από ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο πρέπει :

- εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο VI σημείο 4 του παραρτήματος Β, να φέρει κωδικό αριθμό ο οποίος να επιτρέπει την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο της εγκατάστασης καταγωγής, - να διατηρείται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος προκειμένου να υποβληθεί στην αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή ,όταν αυτή το ζητήσει, - έως τις 31 Δεκεμβρίου 1996, και όταν πρόκειται για προϊόντα με βάση το κρέας που αναφέρονται παρακάτω στην υποπερίπτ. ii δεύτερο εδάφιο και τα οποία προορίζονται για την χώρα κατόπιν διαμετακόμισης μέσω του εδάφους τρίτης χώρας, να γίνεται θεώρηση από την αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή του μεθοριακού σταθμού επιθεώρησης στον οποίο πραγματοποιούνται οι διατυπώσεις για τη διαμετακόμιση, ώστε να βεβαιούται ότι πρόκειται για προϊόντα με βάση το κρέας που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος δ/τος.

ii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το παραρτημα Δ, αν πρόκειται για προϊόντα αναφερόμενα στο άρθρο 1 από κρέας που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου, ή από κρέας αναφερόμενο στο άρθρο 6 του προεδρικού διατάγματος 410/1994(Α' 231), ή για προϊόντα που προορίζονται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστούν με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο μέσω τρίτης χώρας. Η υποχρέωση αυτή δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα με βάση το κρέας που ευρίσκονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία και τα οποία έχουν υποστεί την επεξεργασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο VIII σημείο Β πρώτη περίπτωση του παραρτήματος Β, εάν το σήμα καταλληλότητας έχει τεθεί ανεξίτηλα.

Β. Τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί στην επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας με σκοπό την παράταση της διάρκειας συντήρησης.

Η παρούσα διάταξη δεν θίγει τις διατάξεις που διέπουν την ακτινοβόληση για ιατρικούς σκοπούς.

'Αρθρο 4

(άρθρο 4 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

Εκτός από τις γενικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 3:

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει:

α) να παρασκευάζονται με θέρμανση, πάστωμα, μαρινάρισμα ή ξήρανση ή με το συνδυασμό αυτών των μεθόδων με κάπνισμα ή ωρίμανση, ενδεχομένως σε ειδικές συνθήκες μικροκλίματος, και να αναμειγνύονται ειδικότερα, με ορισμένες πρόσθετες ουσίες για το πάστωμα, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 16παράγραφος 2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας είναι επίσης δυνατόν να αναμειγνύονται με άλλα βρώσιμα προϊόντα και καρυκεύματα,

β) να λαμβάνονται ενδεχομένως, από προϊόν με βάση το κρέας ή από παρασκευάσματα κρέατος.

2. 'Εως τη λήξη των παρεκκλίσεων που προβλέπει το προεδρικό διάταγμα 410/1994 (Α'231) και σε σχέση με τις παρεκκλίσεις που προβλέπει η οδηγία 71/118/ΕΟΚ, οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας από ή με κρέας που φέρει το σήμα καταλληλότητας ΕΟΚ να μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας από ή με κρέας που δεν φέρει αυτό το σήμα μόνο με άδεια περιορισμένης χρονικής διάρκειας της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής που κοινοποιείται στην Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, εφόσον έχουν ληφθεί, κατά την κρίση της αρχής αυτής, όλες οι προφυλάξεις για την αποφυγή της σύγχυσης των προϊόντων με βάση το κρέας.

3. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που αναφέρονται στο άρθρο 3 παρ.7 περ.α και β δεν μπορούν να αποστέλλονται στο έδαφος άλλου κράτους μέλους και ελέγχεται αυστηρά η εθνική ή τοπική εμπορία τους.

'Αρθρο 5

(άρθρο 5 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

Τα μαγειρευμένα φαγητά, εκτός από εκείνα με βάση το κρέας που λαμβάνονται από πρώτες ύλες ζωϊκής προέλευσης που δεν διέπονται από το παρόν διάταγμα,πρέπει,στο μέτρο που παρασκευάζονται σε εγκατάσταση που ορίζεται στο άρθρο 2 περ.ιστ) να τηρούν τους υγειονομικούς κανόνες που προβλέπονται στο κεφάλαιο ΙΙ του παραρτήματος Α και τα φαγητά αυτά να πληρούν τις ειδικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο ΙΧ του παραρτήματος Β και να ελέγχονται σύμφωνα με το άρθρο 7.

'Αρθρο 6

(άρθρο 6 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ και άρθρο 17 παρ.2 περίπτ.δεύτερη οδηγίας 92/118/ΕΟΚ)

Τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης πρέπει:

- να έχουν ληφθεί σε εγκαταστάσεις που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 7 , που είναι εγκεκριμένες και καταγεγραμμένες σύμφωνα με το άρθρο 11, που τηρούν τους κανόνες του παραρτήματος Α και ελέγχονται σύμφωνα με το άρθρο 8,

- να παρασκευάζονται σύμφωνα με τους ειδικούς όρους που προβλέπονται στο παράρτημα Γ,

- να υποβάλλονται στους ελέγχους που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β,

- να συνοδεύονται σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγρ.9 περ. i) από εμπορικό έγγραφο στο οποίο αναφέρεται η καταγωγή των εν λόγω προϊόντων.

'Αρθρο 7

(άρθρο 7 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

1. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης ή των μονάδων ανασυσκευασίας πρέπει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος να τηρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής ή ανασυσκευασίας των προϊόντων.

Για τον σκοπό αυτό, οι εν λόγω υπεύθυνοι πρέπει να πραγματοποιούν συνεχείς αυτοελέγχους βάσει των εξής αρχών :

- προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων στην εγκατάσταση τους σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους,

- σχεδιασμός και καθιέρωση μεθόδων εποπτείας και ελέγχου αυτών των κρίσιμων σημείων,

- λήψη δειγμάτων προς ανάλυση σε εγκεκριμένο, από την Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας, Εργαστήριο, για λόγους ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των κανόνων που καθορίζει το παρόν διάταγμα,

- διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων σχετικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με τις προηγούμενες περιπτώσεις, για την υποβολή τους στην αρμόδια κτηνιατρική αρχή. Τα αποτελέσματα, ιδίως, των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών φυλάσσονται, για δύο έτη τουλάχιστον, εκτός από όσα αφορούν τα προϊόντα της παραγράφου 2, για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειωθεί σε έξι (6) μήνες μετά την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμοτητας του προϊόντος.

- εγγυήσεις για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας, και ιδίως των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας,

- ενημέρωση της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρι-

κής αρχής εάν, από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτουν, προκύπτει η ύπαρξη σοβαρού υγειονομικού κινδύνου,για την από κοινού αντιμετώπιση του προβλήματος,

- σε περίπτωση άμεσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντων που έχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα αυτή πρέπει να παραμένει υπό την επιτήρηση και την ευθύνη της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής,μέχρις ότου καταστραφεί, χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους πλήν της ανθρώπινης κατανάλωσης, ή, κατόπιν σχετικής άδειας της περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλειά της,

Οι απαιτήσεις που προβλέπονται στην πρώτη και δεύτερη περίπτωση πρέπει να έχουν καθοριστεί με την αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή, η οποία οφείλει να ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.

2. Για τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν μπορούν να συντηρηθούν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης ή της μονάδας ανασυσκευασίας πρέπει, για λόγους ελέγχου, να αναγράφει, κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο, στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται, καθώς και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή, για τα μικροβιολογικώς ευαλλοίωτα προϊόντα, την προθεσμία κατανάλωσης.

3. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης πρέπει να διαθέτει ή να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του, εκτός εάν το προσωπικό αυτό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με δίπλωμα. Αυτό το πρόγραμμα εκπαίδευσης μπορεί να έχει ειδικό χαρακτήρα για τις εγκαταστάσεις του άρθρου 9.

Η αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

'Αρθρο 8

(άρθρο 8 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

1. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 11, καθεμία από τις οποίες έχει αριθμό έγκρισης. Ο κατάλογος αυτός κοινοποιείται στα λοιπά κράτη μέλη και στην Επιτροπή. 'Ενας μόνον αριθμός έγκρισης μπορεί να χορηγείται :

ι) σε μια εγκατάσταση ή μονάδα ανασυσκευασίας όπου πραγματοποιείται η επεξεργασία ή η ανασυσκευασία των προϊόντων που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που καλύπτονται από τα διατάγματα που αναφέρονται στο άρθρο 2 περίπτωση δ), ιι) σε μια εγκατάσταση που ευρίσκεται στο ίδιο μέρος με μια εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με τα διατάγματα που αναφέρονται στο άρθρο 2 περίπτωση δ).

2. Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που προτίθεται να ιδρύσει εγκατάσταση ση που αναφέρεται στο άρθρο 2 περ. ιστ), τα προϊόντα της οποίας διατίθενται στην κατανάλωση, πρέπει να υποβάλει στην οικεία Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Υπηρεσία της έδρας του, τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

α) Αίτηση, στην οποία θα περιέχονται τα εξής στοιχεία :

- το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία και η διεύθυνση κατοικίας ή έδρας του αιτούντος,και το εμπορικό σήμα της επιχείρησης,εάν υπάρχει, και - ο τόπος εγκατάστασης της μονάδας.

β) Γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων.

γ) Τοπογραφικό διάγραμμα του οικοπέδου υπό κλίμακα 1:500.

δ) Πίνακα απαρίθμησης και περιγραφής του τεχνικού εξοπλισμού των ειδικών συσκευών και οργάνων της μονάδας, με σχεδιάγραμμα τοποθέτησής τους στο χώρο.

ε) Τεχνική περιγραφή της λειτουργίας της μονάδας με ιδιαίτερη μνεία στην ημερήσια δυναμικότητα, στο είδος της επεξεργαζόμενης πρώτης ύλης και τελικών προϊόντων, στις πηγές προμήθειας της πρώτης ύλης, στον τρόπο χρηματοδότησης της επένδυσης και στο ύψος αυτής.

στ) Προέγκριση χωροθέτησης της μονάδας και έγκριση των περιβαλλοντικών όρων από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Υπουργείου Περιβάλλοντος, Χωροταξίας και Δημοσίων 'Εργων.

3. Η αίτηση και τα δικαιολογητικά που τη συνοδεύουν, εξετάζο- νται από την Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική υπηρεσία της έδρας της υπο ίδρυση εγκατάστασης.

4. Εφόσον διαπιστωθεί από την ως άνω Υπηρεσία ότι, τα δικαιολογητικά είναι πλήρη και η σχεδιαζόμενη μονάδα μπορεί να ανταποκριθεί στου όρους του παρόντος διατάγματος, όσον αφορά της φύση των δραστηριοτήτων της, η Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Υπηρεσία εισηγείται την έγκριση ίδρυσης της μονάδας, η οποία χορηγείται με απόφαση του οικείου Νομάρχη.

5. Μετά την ολοκλήρωση της κατασκευής της εγκατάστασης που αναφέρεται στο άρθρο 2 περ.ιστ), χορηγείται η άδεια λειτουργίας από υγειονομικής κτηνιατρικής πλευράς, με απόφαση του οικείου Νομάρχη, κατόπιν αιτήσεως του ιδοκτήτη της μονάδας, που υποβάλλεται στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής της οικείας Νομαρχίας.

Η άδεια λειτουργίας χορηγείται μετά από εισήγηση της Νομαρχιακού επιπέδου οικείας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, ότι η κατασκευασθείσα μονάδα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις του παρόντος διατάγματος, χωρίς κατά τα λοιπά να θίγονται οι γενικές περί χορηγήσεως αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας βιομηχανικών μονάδων διατάξεις.

6. Στην περίπτωση κατά την οποία η μονάδα δεν πληροί τους όρους του παρόντος διατάγματος,δεν χορηγείται άδεια λειτουργίας και ο ιδιοκτήτης της πρέπει να προβεί στις απαραίτητες βελτιώσεις και συμπληρώσεις της μονάδας, βάσει των παρατηρήσεων της υπηρεσίας, οι οποίες κοινοποιούνται εις αυτόν, για να τύχει της άδειας λειτουργίας.

7. Η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας (Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας) εγκρίνει μια εγκατάσταση και χορηγεί αριθμό έγκρισης ΕΟΚ, μόνον αν

έχει βεβαιωθεί ότι η συγκεκριμένη εγκατάσταση ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος διατάγματος όσον αφορά τη φύση των δραστηριοτήτων της.

Εάν μια εγκατάσταση προς έγκριση σύμφωνα με το παρόν διάταγμα αποτελεί μέρος εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με τα προεδρικά διατάγματα 410/94, 959/81 και τα προεδρικά διατάγματα 412/1994 (Α'232) και 11/1995(Α'5) Μέρος Β, οι χώροι, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το προσωπικό, καθώς και όλοι οι χώροι στους οποίους δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών ή των μη πρωτοσυσκευασμένων προϊόντων, μπορούν να είναι κοινοί και για τις δύο εγκαταστάσεις.

8. 'Οταν η αρμόδια περιφερειακή Κτηνιατρική Υπηρεσία διαπιστώνει προφανή παράβαση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα ή εμπόδιο της κατάλληλης υγειονομικής επιθεώρησης :

ι) μπορεί να παρεμβαίνει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παραγωγής ή την προσωρινή αναστολή της διαδικασίας παραγωγής, ιι) όταν τα ανωτέρω μέτρα ή τα μέτρα που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 προτελευταία περίπτωση δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, αναστέλλει προσωρινά την έγκριση, ενδεχομένως, για τον προβληματικό τύπο παραγωγής.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης δεν επανορθώσουν τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή , η αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας (Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας), ανακαλεί την έγκριση, ύστερα από εισήγηση της ανωτέρω περιφερειακής αρχής.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 12, η αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική υπηρεσία οφείλει, ιδίως, να συμμορφώνεται προς τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν.

Η Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας ενημερώνει τα άλλα κράτη μέλη, την εποπτεύουσα αρχή της ΕΖΕΣ και την Επιτροπή, σχετικά με την αναστολή ή την ανάκληση της έγκρισης

9. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διεξάγονται από την αρμόδια περιφερειακή Κτηνιατρική Υπηρεσία σε συνεργασία με την αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας.

Η εγκατάσταση πρέπει να βρίσκεται υπό το διαρκή έλεγχο της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής. Το κατά πόσον απαιτείται διαρκής ή περιοδική παρουσία της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής, σε μια δεδομένη εγκατάσταση, εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης, τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα αξιολόγησης των κινδύνων και τις παρεχόμενες εγγυήσεις σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο πέμπτη και τελευταία περίπτωση.

Η αρμόδια περιφερειακή ή κεντρική κτηνιατρική αρχή εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να ελέγχει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που της επιτρέπουν να προσδιορίσει το σφαγείο ή την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη.

Η αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική αρχή πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, η εν λόγω αρχή μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών συντάσσεται έκθεση, της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή τον διαχειριστή της εγκατάστασης, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

10. Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, πρέπει να εντείνεται ο έλεγχος και, ενδεχομένως, να κατάσχονται οι ετικέτες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

11. Η διαδικασία έγκρισης ίδρυσης και χορήγησης άδειας λειτουργίας στις εγκαταστάσεις, παραγωγής κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος, που υπάγονται στις διατάξεις του π.δ/τος 159/91 (Α'63) πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παραγράφους 2,3,4,5,6 και 7 του παρόντος άρθρου.

12. Η διαδικασία έγκρισης ίδρυσης και χορήγησης άδειας λειτουργίας στις ψυκτικές αποθήκες που υπάγονται στις διατάξεις του προεδρικού διατάγματος 410/94 (Α'231), πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παραγράφους 2,3,4,5,6 και 7 του παρόντος άρθρου.

'Αρθρο 9

(άρθρο 9 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ, άρθρο 2 παρ.1 της οδηγίας 92/120/ΕΟΚ)

1. Στις εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας και οι οποίες δεν έχουν βιομηχανική διάρθρωση και ικανότητα παραγωγής, ενόψει της έγκρισης τους , η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας χορηγεί, με απόφασή της, παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις του κεφαλαίου Ι του παραρτήματος Β και από εκείνες του κεφαλαίου Ι σημείο 2 στοιχείο ζ), όσον αφορά τις βρύσες, και σημείο 11, για την αντικατάσταση των αποδυτηρίων από ντουλάπες, του παραρτήματος Α.

Επιπλέον, παραχωρούνται παρεκκλίσεις από το κεφάλαιο Ι σημείο 3 του παραρτηματος Α, όσον αφορά τους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή, η εγκατάσταση αυτή πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον :

α) χώρο ή διάταξη, ενδεχομένως ψυχόμενα, για την αποθήκευση των πρώτων υλών, αν πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση,

β) χώρο ή διάταξη, ενδεχομένως ψυχόμενα,για την αποθήκευση των τελικών προϊόντων, εφόσον πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση.

Μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 1995, η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας χορηγεί παρεκκλίσεις από τις διαρθρωτικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Β κεφάλαιο Ι σημείο 1 στοιχείο α), για τις ψυκτικές αποθήκες μικρού δυναμικού στις οποίες τα προϊόντα με βάση το κρέας αποθηκεύονται

μόνο εφόσον είναι συσκευασμένα, καθώς και από την ενδεχόμενη υποχρέωση έγκρισης των εγκαταστάσεων αυτών.

2. Είναι δυνατόν να επεκτείνεται το ευεργέτημα των παρεκκλίσεων που προβλέπει η παράγραφος 1 στις εγκαταστάσεις που προβλέπονται

- στο άρθρο 4 παράγραφος 1 του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231) όταν πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο άρθρο 13 του αυτού διατάγματος, και

- στο άρθρο 4 παράγραφος 2 του προεδρικού διατάγματος 410/1994 (Α'231)

εφόσον παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας και υπό τον όρο ότι η επεξεργασία των προϊόντων σ'αυτές τις εγκαταστάσεις ανταποκρίνεται προς τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

3. Οι διατάξεις του κεφαλαίου VII του παραρτήματος Β δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1, ούτε στις μεταφορές προϊόντων άλλων από εκείνα που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 2.

'Αρθρο 10

(άρθρο 10 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

Για τις εν λειτουργία εγκαταστάσεις που έχουν υποβάλει μέχρι την 1η Οκτωβρίου 1992 στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, μέσω των περιφερειακών Κτηνατρικών αρχών, αίτηση κατάταξής τους, δυνάμει των διατάξεων είτε του άρθρου 8 είτε του άρθρου 9,του παρόντος διατάγματος, και μέχρις ότου ληφθεί απόφαση από τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας και το αργότερο μέχρι την 1η Ιανουαρίου 1996, εφαρμόζονται τα εξής : όλα τα προϊόντα που προέρχονται από μη καταταγείσα εγκατάσταση, πρέπει να εξακολουθούν να είναι εφοδιασμένα με το εθνικό σήμα καταλληλότητας.

Μετά από αιτιολογημένη αίτηση της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας προς την Επιτροπή ,στις εγκαταστάσεις που προβλέπει το άρθρο 8, είναι δυνατόν να χορηγηθεί πρόσθετη προθεσμία μέχρι την 1η Ιανουαρίου 1996, όσον αφορά την τήρηση των απαιτήσεων του κεφαλαίου Ι σημείο 1 στοιχείο α) του παραρτήματος Β. Τα προϊόντα που προέρχονται από μια τέτοια εγκατάσταση πρέπει να φέρουν το εθνικό σήμα καταλληλότητας.

'Αρθρο 11

(άρθρο 11 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ, άρθρο 1 της οδηγίας 92/120/ΕΟΚ)

1. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 8 και στο μέτρο που η παραγωγή αυτή δεν πραγματοποιείται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 8, η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας εγκρίνει και καταγράφει όλες τις εγκαταστάσεις που παράγουν τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης που ορίζονται στο άρθρο 2 περίπτωση β) αποδίδοντας σε καθεμία από αυτές συγκεκριμένο επίσημο αριθμό ΕΟΚ , για να είναι δυνατή η επιθεώρηση και η διαπίστωση της εγκατάστασης από την οποία προέρχονται τα εν λόγω προϊόντα. Οταν η παραγωγή πραγματοποιείται σε χώρο προσκείμενο σε σφαγείο, η έγκριση αυτή πρέπει, σε περίπτωση συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος, να καλύπτει και το χώρο αυτό.

2. Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που προτίθεται να ιδρύσει εγκατάσταση που παρασκευάζει προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 2 περ.β) του παρόντος διατάγματος, προκειμένου να εγκριθεί από κτηνιατρικής υγειονομικής πλευράς, πρέπει να υποβάλει προς την οικεία Νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική υπηρεσία της έδρας του τα δικαιολογητικά που αναφέρονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 8.

3. Η διαδικασία έγκρισης ίδρυσης και χορήγησης αδείας λειτουργίας πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παραγράφους 3,4,5,6 και 7 του άρθρου 8 του παρόντος διατάγματος.

4. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διενεργούνται από την αρμόδια Κτηνιατρική Αρχή, η οποία έχει, ανά πάσα στιγμή, ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα τμήματα των εγκαταστάσεων, προκειμένου να εξασφαλίζει την τήρηση των όρων του παρόντος διατάγματος.

5. Αν κατά τον έλεγχο διαπιστωθεί ότι δεν τηρούνται οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος,η αρμόδια κτηνιατρική αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα, έως και εκείνα που προβλέπονται στο άρθρο 8 παράγραφο 8.

6. Οι αναλύσεις και οι δοκιμασίες πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που περιλαμβάνονται στις κοινοτικές διατάξεις ή σε άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

7. 'Εως την 31η Δεκεμβρίου 1995, επιτρέπεται στις εγκαταστάσεις οι οποίες παρασκευάζουν προϊόντα ζωϊκής προέλευσης που αναφέρονται στο άρθρο 2 περ. β) του παρόντος διατάγματος και οι οποίες μέχρι την 17η Δεκεμβρίου 1992, δεν κρίθηκαν σύμφωνες προς τους όρους έγκρισης που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα, να παρεκκλίνουν από ορισμένες διαρθρωτικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο Ι και στο παραρτημα Γ κεφάλαιο ΙΙ σημείο Α και στο κεφάλαιο ΙΙΙ του παρόντος διατάγματος, υπό την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα ζωϊκής πρέλευσης τα οποία προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές εξακολουθούν να υπόκεινται στους κανόνες ελέγχου του άρθρου 5 παράγραφος 2 του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

8. Οι παρεκκλίσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 7, μπορούν να χορηγούνται μόνο στις εγκαταστάσεις που υποβάλλουν σχετική αίτηση στην αρμόδια Κεντρική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας (Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας) μέσω της αρμόδιας περιφερειακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Η αίτηση αυτή πρέπει να συνοδεύεται, από πρόγραμμα και χρονοδιάγραμμα εργασιών στο οποίο να προσδιορίζεται η προθεσμία εντός της οποίας η εγκατάσταση μπορεί να συμμορφωθεί προς τις διαρθρωτικές απαιτήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 7.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας ενημερώνει την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη στα πλαίσια της κοινοτικής διαδικασίας, σχετικά με τις εγκαταστάσεις που ανταποκρίνονται όσον αφορά τα προϊόντα ζωϊκής προέλευσης τα οποία αναφέρονται στο άρθρο 2 περ. β) του παρόντος διατάγματος. Κατά την ενημέρωση αυτή πρέπει να διευκρινίζεται η φύση των προϊόντων που παρασκευάζει κάθε εγκατάσταση.

9. Εάν ζητείται χρηματοδοτική συνδρομή της Κοινότητας, γίνονται δεκτές μόνο οι αιτήσεις σχεδίων που

είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

'Αρθρο 12

(άρθρο 12 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

Πραγματογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους συνεργαζόμενοι με τις αρμόδιες Κεντρική και περιφερειακές κτηνιατρικές αρχές. Προς τούτο μπορούν να εξακριβώνουν με ελέγχους σε αντιπροσωπευτικό ποσοστό των εγκαταστάσεων εάν οι αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές ελέγχουν αν οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τηρούν τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος. Η Επιτροπή ενημερώνει τη Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας σχετικά με τα πορίσματα των διεξαγόμενων ελέγχων .Οι αρμόδιες Κτηνιατρικές Αρχές, όταν διενεργείται κοινοτικός έλεγχος, παρέχουν στους πραγματογνώμονες κάθε αναγκαία βοήθεια για την εκπλήρωση της αποστολής τους.

'Αρθρο 13

(άρθρο 13 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

1. Κατά παρέκκλιση των όρων που καθορίζονται στο άρθρο 3, είναι δυνατόν να αποφασίζεται, με τη κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ , ότι ορισμένες διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία περιέχουν άλλα τρόφιμα και των οποίων το ποσοστό σε κρέας, σε προϊόντα με βάση το κρέας ή σε παρασκευάσματα κρέατος είναι ελάχιστο.

Οι παρεκκλίσεις αυτές δύνανται να αφορούν μόνον :

α) τους όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων όπως προβλέπονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Α και στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Β,

β) τους όρους επιθεώρησης που περιγράφονται στο κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β,

γ) τις απαιτήσεις που αφορούν το σήμα που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος Β

Για να αποφασιστούν οι παρεκκλίσεις που προβλέπονται στο παρόν άρθρο, λαμβάνονται υπόψη τόσο η φύση όσο και η σύνθεση του προϊόντος.

Ανεξαρτήτως των διατάξεων του παρόντος άρθρου, όλα τα προϊόντα με βάση το κρέας που διατίθενται στην αγορά πρέπει να είναι υγιεινά και να έχουν παρασκευασθεί από κρέας, από προϊόντα με βάση το κρέας ή από προϊόντα που αναφέρονται στο προεδρικό διάταγμα 159/1991 (Α'63).

2. Το προεδρικό διάταγμα 455/84 (Α'162) εξακολουθεί να εφαρμόζεται μέχρις ότου θεσπισθούν διατάξεις σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία του άρθρου 20 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

'Αρθρο 14

(άρθρο 14 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις που προβλέπονται στο Α'μέρος του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179) εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τα πορίσματα των ελέγχων που διεξάγονται στον τόπο προορισμού και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να εφαρμόζονται.

'Αρθρο 15

(άρθρο 16 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

1. 'Εως ότου καταρτιστεί, στο πλαίσιο της κοινοτικής νομοθεσίας για τα πρόσθετα, ο κατάλογος των τροφίμων στα οποία μπορούν να χρησιμοποιούνται τα επιτρεπόμενα πρόσθετα και καθοριστούν οι όροι αυτής της προσθήκης και, ενδεχομένως περιορισμοί ως προς τους τεχνολογικούς σκοπούς της χρήσης τους, οι διαταξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι διμερείς διακανονισμοί που ίσχυουν από την 1η Ιουλίου 1990 και με τους οποίους περιορίζεται η χρήση προσθέτων στα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα, εξακολουθούν να ισχύουν, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της συνθήκης, εφόσον εφαρμόζονται αδιακρίτως στην εθνική παραγωγή και στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

2. Μέχρι να καταρτιστεί αυτός ο κατάλογος, οι κείμενες διατάξεις καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί, που διέπουν τη χρήση των προσθέτων για τα προϊόντα που αναφέρονται στο παρόν διάταγμα,παραμένουν σε ισχύ, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της συνθήκης και της ισχύουσας νομοθεσίας για τα πρόσθετα.

'Αρθρο 16

(άρθρο 17 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

Με την κοινοτική διαδικασία μπορούν να θεσπίζονται :

- οι ειδικές συνθήκες έγκρισης των εγκαταστάσεων που βρίσκονται σε αγορές χονδρικής πώλησης και των μονάδων ανασυσκευασίας, - οι κανόνες σήμανσης των προϊόντων που προέρχονται από μονάδα ανασυσκευασίας, καθώς και οι πρακτικές λεπτομέρειες του ελέγχου, οι οποίες επιτρέπουν τον προσδιορισμό της εγκατάστασης από την οποία προέρχονται οι πρώτες ύλες,

- κατόπιν αίτησης ενός κράτους μέλους ή με πρωτοβουλία της Επιτροπής, οι σχετικές απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας οι οποίες θα εφαρμόζονται σε κάθε προϊόν του οποίου επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά ή του οποίου η σύνθεση ή η παρουσίαση ενδέχεται να οδηγήσει σε αποκλίνουσες ερμηνείες στα διάφορα κράτη μέλη,

- οι μέθοδοι ελέγχου της στεγανότητας των δοχείων που αναφέρονται στο κεφάλαιο VIII σημείο 1 στοιχείο στ) του παραρτήματος Β,

- για τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 2, μικροβιολογικοί κανόνες, συμπεριλαμβανομένων των δειγματοληπτικών σχεδίων και των μεθόδων ανάλυσης.

'Αρθρο 17

(άρθρο 18 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε και κωδικοποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος διατάγματος, σε περίπτωση υποψίας για μη τήρηση των διατάξεων του παρόντος διατάγματος ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, η αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική υπηρεσία διενεργεί όλους τους ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Στην περίπτωση κατά την οποία διαπιστώνονται παραβάσεις των ισχυουσών διατάξεων από φυσικά ή νομικά

πρόσωπα και ιδίως όταν διαπιστώνεται ότι τα σχετικά πιστοποιητικά ή έγγραφα δεν ανταποκρίνονται στην πραγματική κατάσταση των προϊόντων ή ότι τα σήματα καταλληλότητας έχουν τεθεί σε προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με αυτές τις διατάξεις ή ότι τα προϊόντα αυτά δεν έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπει το παρόν διάταγμα και ότι η αρχική χρήση των προϊόντων αυτών δεν τηρήθηκε,επιβάλλονται οι ποινικές κυρώσεις που προβλέπονται από το άρθρο 23 του ν. 248/1914 όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο πρώτο του ν.4085/1960 και οι διοικητικές κυρώσεις του άρθρου 8 παράγραφος 8 του παρόντος διατάγματος.

'Αρθρο 17α

Συμπλήρωση διατάξεων του προεδρικού διατάγματος 159/1991(Α'63)

Στο προεδρικό διάταγμα 159/1991 (Α'63) παρεμβάλλεται άρθρο 14α και έχει ως ακολούθως:

«'Αρθρο 14α

1. Σε περίπτωση κατά την οποία διαπιστώνονται παραβάσεις των διατάξεων του παρόντος, η αρμόδια περιφερειακή κτηνιατρική υπηρεσία διενεργεί όλους τους ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Στους παραβάτες των διατάξεων του παρόντος επιβάλλονται οι ποινικές κυρώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 23 του ν.248/1914 όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο πρώτο του Ν.4085/1960».

'Αρθρο 18

(άρθρο 21 του παραρτήματος της οδηγίας 92/5/ΕΟΚ)

Οι κείμενες διατάξεις που περιορίζουν τη χρησιμοποίηση του αμύλου, των ζωικών ή φυτικών πρωτεϊνών στα προϊόντα με βάση το κρέας και ορίζουν τα μέγιστα επιτρεπόμενα ποσοστά καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί που αφορούν την ενσωμάτωση των ουσιών αυ- τών ,παραμένουν σε ισχύ,τηρουμένων των γενικών διατάξεων της Συν- θήκης της Ρώμης,μέχρις ότου αποφασιστεί διαφορετικά κατά την κοι- νοτική διαδικασία.

'Αρθρο 19

Σχετικά με την παρασκευή και την αποθήκευση προϊόντων κρέατος κατά την έννοια των περιπτώσεων β) και γ) του άρθρου 2 του προεδρικού διατάγματος 159/1991 (Α'63) ή προϊόντων με βάση το κρέας κατά την έννοια της περίπτωσης α) του άρθρου 2 του παρόντος διατάγματος, αυτή επιτρέπεται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου η παρασκευή και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση πώληση στον καταναλωτή, χωρίς μεταφορά ή προσυσκευασία.

Εφόσον διαπιστούται ότι πληρούνται οι όροι που καθορίζονται στο παράρτημα Ε, χορηγείται, ύστερα από αίτηση του ενδιαφερομένου και σχετική εισήγηση της αρμόδιας περιφερειακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, άδεια λειτουργίας του καταστήματος λιανικής πώλησης κρεάτων ή του χώρου δίπλα σε κατάστημα λιανικής πώλησης κρεάτων με απόφαση του Νομάρχη.

'Αρθρο 20

Κατωτέρω παρατίθενται τα παραρτήματα Α,Β,Γ,Δ και Ε του παρόντος διατάγματος τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μερος αυτού και έχουν ως ακολούθως:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον :

1. χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να σχεδιάζονται και διαρρυθμίζονται με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορά το παρόν διάταγμα.

2. στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των πρώτων υλών και η παρασκευή των προϊόντων που αφορά το παρόν διάταγμα

α) δάπεδο από στεγανό και ανθεκτικό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, να είναι διαμορφωμένο έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού και να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού,

β) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα, με βαφή ανοικτού χρώματος που πλένεται, μέχρις ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και τουλάχιστον έως το ύψος αποθήκευσης στους χώρους ψύξης και αποθήκευσης,

γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα,

δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα,

ε) επαρκή εξαερισμό και, εάν χρειάζεται, καλή εκκένωσξ των υδρατμών,

στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό,

ζ) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών με τρεχούμενο κρύο και ζεστό νερό ή προαναμεμειγμένο νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία. Στους χώρους εργασίας και στα αποχωρητήρια οι βρύσες δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια. Το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων.

3. Στους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αναφέρονται στο παρόν διάταγμα , εφαρμόζονται οι ίδιοι όροι με εκείνους του σημείου 2, εκτός από : - τους χώρους αποθήκευσης με ψυκτικές εγκαταστάσεις, όπου αρκεί δάπεδο δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαμορφωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων, - τους χώρους κατάψυξης και βαθείας ψύξης, όπου αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό, δυνάμενο να καθαρίζεται εύκολα. Σ'αυτή την περίπτωση, πρέπει να είναι διαθέσιμη μια εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ικανότητας για να εξασφαλίζει τη διατήρηση των πρώτων υλών και των προϊόντων στις θερμικές συνθήκες που προβλέπει το παρόν διάταγμα

Η χρησιμοποίηση για τους χώρους που αναφέρονται στη δεύτερη περίπτωση, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993, δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως.

Η χωρητικότητα των χώρων αποθήκευσης πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορά το παρόν διάταγμα.

4. μέσα για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία των πρώτων υλών και των μη συσκευασμένων τελικών προϊόντων κατά τις εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης.

5. κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά κ.λ.π.

6. εξοπλισμό και εργαλεία όπως π.χ. τραπέζια τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες, πριόνια και μαχαίρια, που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

7. ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένο με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση πρώτων υλών ή προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για το σκοπό αυτό, αν οι πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος κάθε φάσης εργασίας. 'Οταν αυτές οι πρώτες ύλες ή προϊόντα απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των άλλων πρώτων υλών ή προϊόντων.

8. κατάλληλες εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης του υλικού και των εργαλείων.

9. σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής.

10. εξοπλισμό αποκλειστικά για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/1986 (Β'53 και Β'379) περί της ποιότητας του πόσιμου νερού. Κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για ψύξη, υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που τοποθετούνται για τον σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανέναν άμεσο ή έμμεσο κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

11. επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγνούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια.

12. επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλειδώνει, και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την υπηρεσία επιθεώρησης, εάν η ποσότητα των προϊόντων που υφίστανται επεξεργασία απαιτεί την τακτική ή μόνιμη παρουσία της.

13. χώρο ή εξοπλισμό για την αποθήκευση των απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

14. χώρο ή ντουλάπα για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης.

15. κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ο εξοπλισμός αυτός δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε εγκαταστάσεις επίσημα εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Α. Γενικοί όροι υγιεινής για τους χώρους, τα υλικά και τα εργαλεία

1. Το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών ή προϊόντων. Για το καθάρισμα των εργαλείων, το νερό πρέπει να έχει θερμοκρασία τουλάχιστον 82°C.

2. Κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους χώρους ή το υλικό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την παρασκευή των προϊόντων για τα οποία χορηγήθηκε η έγκριση. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την επεξεργασία άλλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, ύστερα από έγκριση της αρμόδιας κτηνιατρικής αρχής. Ο περιορισμός αυτός δεν εφαρμόζεται στο μεταφορικό υλικό που χρησιμοποιείται στους χώρους όπου δεν πραγματοποιείται η επεξεργασία των πρώτων υλών ή των προϊόντων που αναφέρονται στο παρόν διάταγμα.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, κατά την έννοια της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/1986 (Β'53 και Β'379). Ωστόσο κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων.

5. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλουν τον εξοπλισμό, το υλικό, τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό. Τα προϊόντα συντήρησης και καθαρισμού πρέπει να αποθηκεύονται στο χώρο που προβλέπεται στο κεφάλαιο Ι σημείο 14.

6. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορά το παρόν διάταγμα.

Β. Γενικοί όροι υγιεινής για το προσωπικό

1. Από το προσωπικό απαιτείται απόλυτη καθαριότητα, και κυρίως :

α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας, καθώς και καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά. Η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης ενόσω δεν έχουν υποστεί δεύτερη συσκευασία,

β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των πρώτων υλών και των προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία ή/και σε περίπτωση μόλυνσης. Οι πληγές στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους.

γ) στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο, η λήψη στερεάς και υγρής τροφής.

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των πρώτων υλών και των προϊόντων τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.

Κατά την πρόσληψη, κάθε άτομο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των πρώτων υλών και των προϊόντων οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν είναι αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του ατόμου αυτού ρυθμίζεται από την Υπουργική Απόφαση ΑΙβ/8577 (Β'526) ή, όσον αφορά τις τρίτες χώρες, από τις ιδιαίτερες εγγυήσεις που θα καθοριστούν με τη διαδικασία του άρθρου 20.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας

1. Ανεξαρτήτως των γενικών όρων που προβλέπονται στο κεφάλαιο Ι του παραρτήματος Α, οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν στην παρασκευή, το χειρισμό και την πρώτη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον :

α) χώρους αρκετά ευρύχωρους για τη χωριστή αποθήκευση : i) υπό ψύξη, των πρώτων υλών, αφενός, και ii) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή, ενδεχομένως, ανάλογα με τη φύση τους, υπό ψύξη, προϊόντων με βάση το κρέας, αφετέρου. με την προϋπόθεση ότι οι πρώτες ύλες, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης χωρίς δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα με δεύτερη συσκευασία.

β) έναν ή περισσότερους χώρους, αρκετά ευρύχωρους, για την παρασκευή και την πρώτη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας. Εφόσον οι εργασίες αυτές αποτελούν ενιαίο κύκλο παραγωγής που εξασφαλίζει την τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος διατάγματος και τη καταλληλότητα των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων, και εφόσον το επιτρέπουν ο σχεδιασμός και οι διαστάσεις του χώρου παρασκευής, μπορούν να εκτελούνται στον ίδιο αυτό χώρο.

γ) χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση ορισμένων συστατικών όπως τα πρόσθετα τροφίμων.

δ) χώρο για τη δεύτερη συσκευασία, εκτός αν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται επ'αυτού στο Κεφάλαιο V σημείο 3, και χώρο για την αποστολή.

ε) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας.

στ) χώρο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των εργαλείων, όπως άγκιστρα και δοχεία.

2. Αναλόγως του τύπου του σχετικού προϊόντος, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει :

α) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου για την αφαίρεση της δεύτερης συσκευασίας,

β) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου για την απόψυξη των πρώτων υλών,

γ) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού,

δ) χώρο ή εγκατάσταση για την ξήρανση και την ωρίμανση,

ε) χώρο ή εγκατάσταση για το κάπνισμα,

στ) χώρο για την αφαλάτωση, το μούσκεμα και κάθε άλλη διεργασία κυρίως για τα φυσικά έντερα, αν οι πρώτες αυτές ύλες δεν έχουν υποβληθεί στις εργασίες αυτές στην εγκατάσταση από τις οποίες προέρχονται,

ζ) χώρο προκαθαρισμού των πρώτων υλών που απαιτούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας,

η) χώρο παστώματος ο οποίος να διαθέτει, εφόσον είναι αναγκαίο, μηχανισμό κλιματισμού για τη διατήρηση της θερμοκρασίας που προβλέπεται στο Κεφάλαιο ΙΙ σημείο 4,

θ) χώρο προκαθαρισμού, εφόσον είναι αναγκαίο, των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να κοπούν σε φέτες ή να τεμαχιστούν και να συσκευαστούν για πρώτη φορά,

ι) χώρο, που να διαθέτει, εφόσον είναι αναγκαίο, μηχανισμό κλιματισμού, για την κοπή σε φέτες ή τον τεμαχισμό και την πρώτη συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να διατεθούν στο εμπόριο προσυσκευασμένα,

ια) τους ειδικούς χώρους που προβλέπονται στο Παράρτημα Γ, εφόσον τα αναφερόμενα στο παράρτημα αυτό προϊόντα παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο παρόν Κεφάλαιο,

ιβ) στο μέτρο που πληρούνται οι όροι που προβλέπει το σημείο 1 στοιχείο β), μπορεί να αποφασίζεται, με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας αρχής, ότι ορισμένες από αυτές τις εργασίες μπορούν να εκτελούνται σε κοινό χώρο. Στο μέτρο που δεν πληρούνται οι όροι που προβλέπεται το σημείο 1 στοιχείο β), οι εργασίες που είναι δυνατόν να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, όσον αφορά ορισμένα προϊόντα παρασκευαζόμενα συγχρόνως, και οι εργασίες που συνδέονται με υπερβολική παραγωγή θερμότητας πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Ειδικοί όροι υγιεινής για τις εγκαταστάσεις παρασκευής των προϊόντων με βάση το κρέας

1. Οι χώροι στους οποίους αποθηκεύονται ή υφίστανται επεξεργασία τρόφιμα, εκτός από κρέας ή προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία ενδέχεται να αποτελέσουν συστατικά προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να υπόκεινται στους γενικούς υγειονομικούς κανόνες που προβλέπει το παρόν διάταγμα.

2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που περιλαμβάνονται στη σύνθεση των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και τα προϊόντα αυτά και τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, καθώς και τα δοχεία που τα περιέχουν, δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο, ο δε χειρισμός τους πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος μόλυνσής τους. Πρέπει να υπάρχει μέριμνα ώστε να μην έρχονται καθόλου σε επαφή οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα.

3. Η χρησιμοποίηση ξύλου επιτρέπεται στους χώρους

καπνίσματος, παστώματος, ωρίμανσης και τοποθέτησης σε άλμη, αποθήκευσης προϊόντων με βάση το κρέας, και στους χώρους αποστολής, εφόσον είναι αναγκαίο για τεχνολογικούς λόγους και εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων αυτών. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ξύλινες παλέτες αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά συσκευασμένων σε δεύτερη συσκευασία κρεάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας. Εξάλλου, μπορεί να επιτρέπεται η χρησιμοποίηση γαλβανισμένων μετάλλων για την ξήρανση των ζαμπόν και των σαλαμιών, υπό τον όρο ότι δεν έχουν υποστεί οξείδωση και ότι δεν έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα με βάση το κρέας.

4. Η θερμοκρασία των χώρων ή του τμήματος χώρου όπου γίνεται η επεξεργασία του κρέατος, του κιμά που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διασφαλίζει την υγιεινή παραγωγή. Εφόσον απαιτείται, οι χώροι αυτοί ή τα τμήματά τους πρέπει να κλιματίζονται. Κατά τη διεξαγωγή των εργασιών τεμαχισμού και παστώματος, οι χώροι τεμαχισμού και παστώματος πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 12° C, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 9. Ωστόσο, για τις λοιπές εγκαταστάσεις, η αρμόδια αρχή έχει τη δυνατότητα να παρεκκλίνει από αυτή την απαίτηση θερμοκρασίας, όταν κρίνει δικαιολογημένη μια τέτοια παρέκκλιση για να ληφθεί υπόψη η τεχνική προετοιμασίας του προϊόντος με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Προδιαγραφές πρώτων υλών που πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας

1. Για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, το κρέας πρέπει : - να προέρχεται από εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με τις διατάξεις που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ) και να έχει μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με τις εν λόγω διατάξεις, - από την άφιξή του στην εγκατάσταση μεταποίησης και έως τη χρησιμοποίησή του, να διατηρείται σύμφωνα με τις διατάξεις που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ). Ωστόσο, έως τις 31 Δεκεμβρίου 1995, κρέας από εγκαταστάσεις που καλύπτονται από τις παρεκκλίσεις που προβλέπονται στο π.δ/γμα 410/1994 (Α'231) μπορεί να ευρίσκεται εντός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων. Μέχρι την ημερομηνία αυτή, το κρέας που δεν πληροί τους όρους που καθορίζονται από τις διατάξεις που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ), μπορεί να ευρίσκεται εντός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων μονον εφόσον αποθηκεύεται σε χωριστούς χώρους. Το κρέας αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται σε άλλους χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από το κρέας που ανταποκρίνεται στους εν λόγω όρους. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που προέρχονται από το κρέας αυτό πρέπει να φέρουν την εθνική σφραγίδα.

2. Ο κιμάς και τα παρακευάσματα κρέατος, εφόσον δεν παρασκευάζονται στο χώρο παρασκευής που αναφέρεται στο κεφάλαιο I σημείο I στοιχείο β) πρέπει :

- να προέρχονται από εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με το π.δ/γμα 159/1991 (Α'63) και να έχουν μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το εν λόγω διάταγμα, - από την άφιξή τους στην εγκατάσταση μεταποίησης και έως τη χρησιμοποίησή τους, να διατηρούνται σύμφωνα με το προεδρικό διάταγμα 159/1991 (Α'63).

3. Η παρουσία αλιευτικών προϊόντων που υπεισέρχονται στην παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας επιτρέπεται εφόσον τα προϊόντα αυτά πληρούν τις απαιτήσεις της προεδρικού διατάγματος 412/1994 (Α'232).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Έλεγχος της παραγωγής

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από την αρμόδια αρχή, η οποία πρέπει να εξακριβώνει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, και ειδικότερα :

α) να ελέγχει :

i) την κατάσταση καθαριότητας των χώρων των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,

ii) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με το άρθρο 7, ιδίως εξετάζοντας τα αποτελέσματα και τη δειγματοληψία,

iii) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα των άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης, iv) την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας,

v) τα ερμητικώς κλεισμένα δοχεία με τυχαία δειγματοληψία,

vi) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και τον χαρακτηρισμό των προϊόντων που κρίνονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τη χρήση για την οποία προορίζονται τα τελευταία αυτά προϊόντα,

vii) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς,

β) να διενεργεί κάθε απαραίτητη δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις,

γ) να προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει απαραίτητο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων της παρόντος διατάγματος

δ) να εξακριβώνει αν ένα προϊόν με βάση το κρέας έχει παρασκευαστεί από κρέας στο οποίο έχουν ενσωματωθεί και άλλα τρόφιμα, πρόσθετα τροφίμων ή καρυκεύματα, υποβάλλοντάς το στην κατάλληλη επιθεώρηση και ελέγχοντας αν πληροί τα κριτήρια παραγωγής που καθορίζει ο παραγωγός και ιδίως εάν η σύνθεση του προϊόντος είναι πράγματι αυτή που αναφέρεται στις ενδείξεις της ετικέττας, ιδιαίτερα σε περίπτωση χρησιμοποίησης της ονομασίας πώλησης που προβλέπεται στο κεφάλαιο V σημείο 4.

2. Η αρμόδια αρχή πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Πρώτη συσκευασία, δεύτερη συσκευασία και επισήμανση

1. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται στους χώρους που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής. Με την επιφύλαξη του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Απόφαση ΑΧΣ 1787/90 (Β'348)), όσον αφορά τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και

να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

2. Η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιείται για προϊόντα με βάση το κρέας, με την εξαίρεση ορισμένων ειδικών δοχείων, όπως τα πήλινα, τα γυάλινα ή τα πλαστικά δοχεία, τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται μετά από αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.

3. Η παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και η δεύτερη συσκευασία, μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο εάν η συσκευασία αυτή παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 2 ή εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις :

α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρος και διαρρυθμισμένος με τρόπο που να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό,

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται αμέσως μετά την κατασκευή τους σε ερμητικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσεται από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς την εγκατάσταση και αποθηκεύεται υπό υγιεινές συνθήκες σε χώρο που προορίζεται γι'αυτό τον σκοπό,

γ) οι χώροι αποθήκευσης των υλικών δεύτερης συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και επιβλαβή ζωύφια και να μην έχουν καμία ατμοσφαιρική επικοινωνία με χώρους που περιέχουν ουσίες ικανές να μολύνουν το κρέας, τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος ή τα προϊόντα με βάση το κρέας. Οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται απευθείας στο δάπεδο.

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την εισαγωγή τους στο χώρο. Είναι δυνατόν να υπάρξει παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή, σε περίπτωση αυτόματης συναρμολόγησης της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων με βάση το κρέας.

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στο χώρο υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση, δεν επιτρέπεται δε να τις χειρίζεται το προσωπικό που χειρίζεται το κρέας, τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν φέρουν πρώτη συσκευασία.

στ) αμέσως μετά τη δεύτερη συσκευασία τους, τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να τοποθετούνται στους προβλεπόμενους για τον σκοπό αυτό χώρους αποθήκευσης.

4. Πέραν των απαιτήσεων του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων καθώς και τη διαφήμισή τους, πρέπει να αναγράφονται με τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επάνω στην πρώτη συσκευασία ή στην ετικέττα των προϊόντων με βάση το κρέας, οι ακόλουθες ενδείξεις :

- εάν αυτό δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πώλησης του προϊόντος ή από τον κατάλογο των συστατικών, σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών το ή τα είδη από τα οποία έχει ληφθεί το κρέας, - ένδειξη που επιτρέπει τον προσδιορισμό ποσότητας προϊόντων που έχουν παρασκευασθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιους όρους και τα οποία ενδεχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο, - τις δεύτερες συσκευασίας που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, η ημερομηνία παρασκευής, - η ονομασία πώλησης, συνοδευόμενη από μνεία του εθνικού προτύπου ή νομοθεσίας που την επιτρέπει, - όταν η νομοθεσία ενός κράτους μέλους επιτρέπει τη χρήση πρωτεϊνών ή αμύλου, εκτός από τη χρήση που θα επιτραπεί σύμφωνα με το άρθρο 18, μνεία αυτής της χρήσης σε συνδυασμό με την ονομασία πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Σήμα καταλληλότητας

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας. Η σήμανση πρέπει να γίνεται κατά τη στιγμή της παρασκευής τους ή αμέσως μετά την παρασκευή τους στην εγκατάσταση ή στη μονάδα ανασυσκευασίας, σε ευδιάκριτο μέρος, με τρόπο απολύτως ευανάγνωστο και ανεξίτηλο και με χαρακτήρες ευδιάκριτους. Το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται είτε επάνω στο ίδιο το προϊόν είτε, αν το προϊόν με βάση το κρέας φέρει ατομική πρώτη συσκευασία, στην πρώτη συσκευασία, είτε σε ετικέτα που τοποθετείται στην πρώτη αυτή συσκευασία σύμφωνα με το σημείο 4 στοιχείο β). Ωστόσο, σε περίπτωση που ένα προϊόν με βάση το κρέας φέρει ατομική πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η σήμανση καταλληλότητας αρκεί να τίθεται στη δεύτερη συσκευασία.

2. Σε περίπτωση που τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 1, τοποθετούνται εν συνεχεία σε δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τίθεται και στη δεύτερη αυτή συσκευασία.

3. Κατά παρέκκλιση από τα σημεία 1 και 2, η σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ενότητες αποστολής σε παλέτες και τα οποία πρόκειται να υποστούν συμπληρωματική μεταποίηση ή πρώτη συσκευασία σε μια εγκεκριμένη εγκατάσταση, δεν είναι απαραίτητη εφόσον : - η εξωτερική επιφάνεια των εν λόγω ενοτήτων οι οποίες περιέχουν τα προϊόντα με βάση το κρέας φέρει σήμα καταλληλότητας το οποίο τίθεται σύμφωνα με το σημείο 4 στοιχείο α), - η εγκατάσταση προορισμού διατηρεί χωριστό μητρώο όπου αναφέρονται οι ποσότητες, ο τύπος και η προέλευση των προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν σημείο, - ο τόπος προορισμού και η προβλεπόμενη χρήση των προϊόντων με βάση το κρέας αναγράφονται ευκρινώς στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης δεύτερης συσκευασίας, εκτός αν η τελευαία αυτή είναι διαφανής.

Ωστόσο, όταν μια ενότητα αποστολής προϊόντων σε πρώτη συσκευασία περιέχεται σε διαφανή δεύτερη συσκευασία, δεν απαιτείται σήμα καταλληλότητας επί της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον το σήμα καταλληλότητας επί συσκευασμένων σε πρώτη συσκευασία προϊόντων είναι ευδιάκριτο διαμέσου της δεύτερης συσκευασίας.

4. α) Το σήμα καταλληλοτητας πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις εντός ωοειδούς ταινίας :

i) είτε : - στο άνω μέρος, τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία τυπογραφικά στοιχεία, δηλαδή : B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-R-UK-AT-FI-SE, ακολουθούμενα από τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, ή, σύμφωνα με λεπτομέρειες που θα καθοριστούν κατ'εφαρ-

μογή του άρθρου 16 δεύτερη περίπτωση, της μονάδας ανασυσκευασίας, συνοδευόμενο, ενδεχομένως από κωδικό αριθμό που προσδιορίζει τον τύπο προϊόντος για τον οποίο έχει εγκριθεί η εγκατάσταση, - στο κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά : CEE-EOF-EWG-EOK-EEC-EEG- ΕΖΕΣ

ii) είτε : - στο άνω μέρος, το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία γράμματα - στο κέντρο, τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, ή, σύμφωνα με λεπτομέρειες που θα καθοριστούν κατ'εφαρμογή του άρθρου 16 δεύτερη περίπτωση, της μονάδας ανασυσκευασίας, συνοδευόμενο, ενδεχομένως, από κωδικό αριθμό που προσδιορίζει τον τύπο προϊόντος για τον οποίο έχει εγκριθεί η εγκατάσταση, - το κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά : CEE-EOF-EWG-EOK-EEC-EEG-ΕΖΕΣ

β) το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται με μελανωτήρα (σφραγίδα μελάνης) ή δια πυρογραφίας, επάνω στο προϊόν, την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία. Δύναται επίσης να είναι τυπωμένο ή να αναγράφεται σε ετικέτα. Εφόσον τίθεται στη δεύτερη συσκευασία, το σήμα πρέπει να καταστρέφεται κατά το άνοιγμά της. Το σήμα μπορεί να μην καταστρέφεται μόνον εφόσον η δεύτερη συσκευασία καταστρέφεται κατά το άνοιγμά της. 'Οταν πρόκειται για προϊόντα που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία, το σήμα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο ανεξίτηλο επάνω στο κάλυμμα ή το κουτί.

γ) το σήμα καταλληλότητας δύναται επίσης να συνίσταται από πλακίδιο από ανθεκτικό υλικό, που ανταποκρίνεται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και φέρει τις ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α), και το οποίο στερεώνεται επάνω στο προϊόν έτσι ώστε να μην μπορεί να αφαιρεθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Αποθήκευση και μεταφορά

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποθηκεύονται στους χώρους που προβλέπονται στο κεφάλαιο Ι σημείο 1 στοιχείο α) του παραρτήματος Β. Ωστόσο, τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μπορούν να αποθηκεύονται σε χώρους αποθήκευσης κατασκευασμένους από στέρεα υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και εγκεκριμένους από την αρμόδια αρχή.

2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας για τα οποία ενδείκνυνται ορισμένες θερμοκρασίες αποθήκευσης σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 2, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές. Τα ανωτέρω ισχύουν και κατά τη λιανική πώληση.

3. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται με τρόπο ώστε, κατά τη μεταφορά, να προστατεύονται από κάθε παράγοντα που μπορεί να τα μολύνει ή να τα βλάψει. Επ'αυτού, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της μεταφοράς, καθώς και τα χρησιμοποιούμενα μεταφορικά μέσα και οι μετεωρολογικές συνθήκες.

4. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να είναι, εάν το απαιτούν τα προϊόντα, εξοπλισμένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τη μεταφορά τους στην απαιτούμενη θερμοκρασία, και συγκεκριμένα σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τις ενδεικνυόμενες σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Ειδικοί όροι για τα παστεριωμένα ή αποστειρωμένα προϊόντα που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία

Α. Εκτός από τους όρους που προβλέπονται στο παράρτημα Α, οι εγκαταστάσεις παρασκευής παστεριωμένων ή αποστειρωμένων προϊόντων που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία :

1. πρέπει να διαθέτουν :

α) εξοπλισμό για τη μεταφορά των κουτιών για κονσέρβες προς την αίθουσα εργασίας, κατά τρόπο υγιεινό β) σύστημα αποτελεσματικού καθαρισμού των κουτιών για κονσέρβες αμέσως πριν την πλήρωσή τους, γ) σύστημα για το πλύσιμο με πόσιμο νερό, αρκετά θερμό ώστε να απομακρύνει τα λίπη από τα δοχεία, ύστερα από το ερμητικό κλείσιμο και πριν από τον κλιβανισμό, δ) χώρο ή κατάλληλο μέρος ή εγκατάσταση για τη ψύξη και το στέγνωμα των δοχείων ύστερα από τη θερμική επεξεργασία, ε) διαρρυθμίσεις κατάλληλες για την επώαση των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία και τα οποία ελήφθησαν ως δείγματα, στ) κατάλληλο εξοπλισμό για τον έλεγχο της στεγανότητας και της ακεραιότητας των δοχείων.

2. πρέπει να φροντίζουν ώστε :

α) τα ερμητικά κλεισμένα δοχεία να εξάγονται από τις συσκευές θέρμανσης σε θερμοκρασία αρκετά υψηλή ώστε να εξασφαλίζεται η ταχεία εξάτμιση της υγρασίας και να μην έρχονται σε επαφή με χέρια πριν στεγνώσουν τελείως, β) τα δοχεία που εμφανίζουν σχηματισμό αερίου να υποβάλλονται σε συμπληρωματικό έλεγχο γ) τα θερμόμετρα της θερμαντικής συσκευής να ελέγχονται με τη βοήθεια βαθμονομημένων θερμομέτρων, δ) τα δοχεία : - να απορρίπτονται αν έχουν υποστεί ζημίες ή αν είναι ατελούς κατασκευής, - να απορρίπτονται ή να καθαρίζονται αν δεν είναι καθαρά και, εφόσον πρόκειται για κουτιά να καθαρίζονται καλά, αμέσως, πριν την πλήρωσή τους, με τα συστήματα καθαρισμού που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχείο β0. Δεν επιτρέπεται η χρήση στάσιμου νερού, - εάν χρειάζεται, να στραγγίζουν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τον καθαρισμό και πριν την πλήρωση τους, - εάν χρειάζεται, να πλένονται με πόσιμο νερό, ενδεχομένως αρκετά θερμό για να απομακρύνονται τα λίπη, μετά το ερμητικό κλείσιμό τους και πριν από τον κλιβανισμό, με τη συσκευή που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο γ), - να ψύχονται, μετά τη θέρμανση, σε νερό που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του μέρους Β πέμπτη περίπτωση, - να υπόκεινται, πριν και μετά τη θερμική επεξεργασία, σε κατάλληλους χειρισμούς ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ζημία ή μόλυνση.

Β. Εξάλλου, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία πρέπει να εξασφαλίζει μέσω δειγματοληπτικών ελέγχων ότι :

- στα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εφαρμόζεται διαδικασία που επιτρέπει την επίτευξη τιμής Fc ίσης προς 3,00 τουλάχιστον, εκτός εάν η αυτή σταθερότητα του προϊόντος επιτεύχθηκε με πάστωμα ή θερμική επεξεργασία ισοδύναμη τουλάχιστον με παστερίωση, της οποίας οι παράμετροι εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή,

- τα κενά δοχεία πληρούν τις προδιαγραφές παραγωγής,

- ασκείται έλεγχος της ημερήσιας παραγωγής, κατά διαστήματα που ορίζονται εκ των προτέρων, ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του κλεισίματος των δοχείων. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός για την εξέταση των κάθετων τμημάτων των ραφών των κλεισμένων δοχείων,

- διενεργούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι και γίνεται ιδιαιτέρως χρήση κατάλληλων ενδείξεων ελέγχου για να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν υποστεί επαρκή θερμική επεξεργασία,

- ελέγχεται ότι το νερό ψύξης εξακολουθεί να περιέχει χλώριο μετά τη χρήση. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν παρέκκλιση από την τελευταία αυτή απαίτηση, εφόσον το νερό πληροί τις απαιτήσεις της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/1986 (Β'53 και Β'379),

- εκτελούνται δοκιμασίες επώασης επτά ημερών σε 37°C ή δέκα ημερών σε 35°C των κονσερβών προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία,

- τα παστεριωμένα προϊόντα σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία ανταποκρίνονται σε κριτήρια που αναγνωρίζει η αρμόδια αρχή.

Γ. Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει την προσθήκη ορισμένων ουσιών στο νερό των κλιβάνων για να αποφεύγεται η διάβρωση των κουτιών για κονσέρβες και για την αποσκλήρυνση και την απολύμανση του νερού. Ο κατάλογος των ουσιών αυτών καταρτίζεται με τη κοινοτική διαδικασία.

Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει τη χρήση ανακυκλωμένου νερού για τη ψύξη των δοχείων που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία. Το νερό αυτό πρέπει να υφίσταται καθαρισμό και χλωρίωση ή άλλη επεξεργασία που εγκρίνεται με τη κοινοτική διαδικασία. Η επεξεργασία αυτή γίνεται με σκοπό να ανταποκρίνεται το ανακυκλωμένο νερό στους κανόνες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι μέρος Ε της κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/1986 (Β'53 και Β'379), ώστε να μην μπορεί το νερό αυτό να μολύνει τα προϊόντα και να μην αποτελεί κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

Το ανακυκλωμένο νερό πρέπει να κυκλοφορεί σε κλειστό κύκλωμα, ώστε να είναι αδύνατη η χρησιμοποίησή του για άλλους σκοπούς.

Ωστόσο, αν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, επιτρέπεται ο καθαρισμός του δαπέδου, στο τέλος της περιόδου εργασίας, με το νερό που είχε χρησιμοποιηθεί για τη ψύξη των δοχείων, καθώς και με το νερό των κλιβάνων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

Ειδικοί όροι για τα μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας

Εκτός από τους γενικούς όρους του παραρτήματος Α και των κεφαλαίων Ι, ΙΙ και ΙΙΙ του παρόντος παραρτήματος:

1. οι εγκαταστάσεις παρασκευής μαγειρευμένων φαγητών πρέπει να διαθέτουν ξεχωριστό χώρο για την παρασκευή και τη συσκευασία των μαγειρευμένων φαγητών. Ξεχωριστός χώρος δεν απαιτείται όταν ο χειρισμός των προϊόντων με βάση το κρέας και του κρέατος γίνεται σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με την προϋπόθεση ότι οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες αυτές καθαρίζονται και απολυμαίνονται μεταξύ των χρήσεων για κάθε τύπο προϊόντος,

2. α) το προϊόν με βάση το κρέας που αποτελεί συστατικό του μαγειρευμένου φαγητού πρέπει, αμέσως μόλις μαγειρευθεί:

i) είτε να αναμειγνύεται αμέσως με τα λοιπά συστατικά, οπότε το διάστημα κατά το οποίο η θερμοκρασία του προϊόντος με βάση το κρέας κυμαίνεται μεταξύ 10°C και 63°C πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο, ii) είτε να ψύχεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 10°C πριν αναμειχθεί με τα άλλα συστατικά.

β) το προϊόν με βάση το κρέας και το μαγειρευμένο φαγητό πρέπει να ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία 10°C το πολύ εντός δύο το πολύ ωρών μετά το τέλος του μαγειρεύματος και στη θερμοκρασία αποθήκευσης το συντομότερο δυνατό. Εντούτοις, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει στην εγκατάσταση να παρεκκλίνει από το διάστημα των δύο ωρών όταν μεγαλύτερο διάστημα δικαιολογείται για λόγους σχετικούς με τη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία παραγωγής, με την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται η καταλληλότητα του τελικού προϊόντος, το τέλος του μαγειρεύματος και στη θερμοκρασία αποθήκευσης το συντομότερο δυνατό,

γ) το μαγειρευμένο φαγητό πρέπει, εάν είναι απαραίτητο, να καταψύχεται ή να υποβάλλεται σε βαθεία ψύξη αμέσως μόλις ψυχθεί.

3. η επίθεση ετικετών στα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Ο κατάλογος των συστατικών πρέπει, για τις ανάγκες του παρόντος διατάγματος, να αναφέρει τα είδη των ζώων.

Εκτός από τις ενδείξεις που ήδη προβλέπονται, τα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να φέρουν λίαν ευκρινώς, σε μία από τις εξωτερικές πλευρές της πρώτης συσκευασίας, την ημερομηνία παρασκευής.

4. τα πορίσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της επιχείρησης πρέπει να φυλάσσονται, ώστε να δύνανται να παρουσιαστούν όποτε το ζητήσει η αρμόδια αρχή, επί ελάχιστο χρονικό διάστημα που θα καθοριστεί από την αρμόδια αρχή ανάλογα με τη διατηρησιμότητα του συγκεκριμένου προϊόντος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικοί όροι

Οι χώροι εργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) οι πρώτες ύλες που είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται σε εντελώς ξεχωριστό χώρο ή μέρος υποδοχής,

β) οι εν λόγω πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται επεξεργασία σε ξεχωριστούς χώρους, για το σκοπό δε αυτό πρέπει να χρησιμοποιούνται ιδιαίτερες εγκαταστάσεις

και εξοπλισμός, εκτός αν τα προϊόντα παρασκευάζονται σε εντελώς κλειστές εγκαταστάσεις ή εξοπλισμούς που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό,

γ) τα τελικά προϊόντα για τα οποία χρησιμοποιήθηκαν αυτές οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται σε χωριστό χώρο ή περιέκτες, να επισημαίνονται με κατάλληλες ετικέτες και να μην διατίθενται για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Ειδικοί όροι για το τετηγμένο ζωικό λίπος, τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών και τα υποπροϊόντα της τήξης

Εκτός από τους όρους του παραρτήματος Α, εφαρμόζονται και οι ακόλουθοι όροι :

Α. Κανόνες που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις συλλογής και μεταποίησης των πρώτων υλών.

1. Τα κέντρα που είναι επιφορτισμένα με τη συλλογή των πρώτων υλών και την περαιτέρω μεταφορά τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν ψυκτική αποθήκη για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε θερμοκρασία 7°C το πολύ, εκτός αν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός των χρονικών ορίων που καθορίζονται στο μέρος Β σημείο 3 στοιχεία β) και γ).

2. Η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον :

α) ψυκτική αποθήκη, εκτός αν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός των χρονικών ορίων που καθορίζονται στο μέρος Β σημείο 3 στοιχείο β),

β) ένα μέρος ή ένα χώρο για την παραλαβή των πρώτων υλών

γ) εγκατάσταση που διευκολύνει την οπτική επιθεώρηση των πρώτων υλών,

δ) εφόσον είναι αναγκαία, εγκατάσταση σύνθλιψης των πρώτων υλών,

ε) εξοπλισμό για την τήξη των πρώτων υλών με θερμότητα ή πίεση ή με οποιαδήποτε άλλη κατάλληλη μέθοδο,

στ) δοχεία ή δεξαμενές στις οποίες μπορεί να διατηρείται το λίπος σε ρευστή κατάσταση,

ζ) συσκευή για την πλαστικοποίηση ή την κρυστάλλωση του λίπους που διευκολύνει την πρώτη και δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, εκτός αν η εγκατάσταση αποστέλλει το τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο σε ρευστή κατάσταση,

η) χώρο αποστολής, εκτός αν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο χύμα,

θ) υδατοστεγή δοχεία για την απομάκρυνση των πρώτων υλών οι οποίες είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση,

ι) εφόσον είναι αναγκαίο, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που συνίστανται σε τετηγμένο λίπος αναμεμειγμένων με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα,

ια) στην περίπτωση που τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, κατάλληλες εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν τη συγκέντρωση και την πρώτη και δεύτερη συσκευασία τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής, και την αποθήκευσή τους σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στο μέρος Β σημείο 9.

Β. Συμπληρωματικοί υγειονομικοί όροι για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, ινωδών καταλοίπων ξυγκιών και υποπροϊόντων.

1. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από ζώα για τα οποία έχει διαπιστωθεί, με επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή, ότι είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή κόκαλα, τα οποία έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και περιέχουν όσο το δυνατόν λιγότερο αίμα και ακαθαρσίες. Οι πρώτες ύλες δεν πρέπει να εμφανίζουν ίχνη αλλοίωσης και πρέπει να έχουν ληφθεί υπό καλές συνθήκες υγιεινής.

3. α) Για την παρασκευή του τετηγμένου ζωικού λίπους, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο λιπώδεις ιστοί ή κόκαλα, τα οποία προέρχονται από σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού ή εγκαταστάσεις μεταποίησης κρέατος. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία το πολύ 7°C.

β) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α), οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υφίστανται τήξη εντός δώδεκα ωρών μετά την ημέρα λήψης,

γ) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α), οι πρώτες ύλες που συγκεντρώνονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους παρακείμενους στα σημεία πώλησης όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση του κρέατος πουλερικών πραγματοποιείται μόνο με σκοπό να εφοδιασθούν απευθείας οι τελικοί καταναλωτές, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, εφόσον ανταποκρίνονται σε ικανοποιητικούς όρους υγιεινής και είναι κατάλληλα συσκευασμένες. Εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται καθημερινά, πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις θερμοκρασίας των στοιχείων α) και β). Αν οι πρώτες ύλες δεν συγκεντρώνονται καθημερινά, πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την παραγωγή τους.

4. Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για τη συγκέντρωση και τη μεταφορά των πρώτων υλών πρέπει να διαθέτουν λείες εσωτερικές επιφάνειες, που μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, τα δε οχήματα πρέπει να είναι κατάλληλα καλυμμένα. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά υπό ψύξη πρέπει να είναι σχεδιασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε η απαιτούμενη θερμοκρασία να διατηρείται καθ'όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

5. Πριν από την τήξη, οι πρώτες ύλες πρέπει να επιθεωρούνται για να διαπιστώνεται η ύπαρξη πρώτων υλών ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ή ξένων ουσιών οι οποίες πρέπει να αφαιρούνται.

6. Οι πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται τήξη με θερμότητα, πίεση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο, η οποία ακολουθείται από διαχωρισμό του λίπους με μετάγγιση, φυγοκέντρηση ή διήθηση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο. Απαγορεύεται η χρήση διαλυτών.

7. Το τετηγμένο ζωικό λίπος το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1,2,3,5 και 6 μπορεί, για την παραγωγή πρώτων υλών, να υφίσταται εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, προκειμένου να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά, υπό τον όρο ότι το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τους όρους του σημείου 8.

8. Το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τους ακόλουθους όρους :

	Βοοειδή			Χοίροι		Άλλα ζωικά είδη	
	Βρώσιμο στέαρ		Στέαρ για εξευγενισμό	Εδώδιμο λίπος Saindoux (2)	Λίπος Saindoux για εξευγενισμό	Εδώδιμα	Για εξευγενισμό
	Premier jus (1)	Άλλα					
Ελεύθερα λιπαρά οξέα (FFA) (m/m%) ελαϊκό οξύ ανώτατο όριο	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Υπεροξείδια ανώτατο όριο	4meq/kg	4meq/kg	6meq/kg	4meq/kg	6meq/kg	4meq/kg	10meq/kg
Υγρασία και ακαθαρσίες	ανώτατο όριο 0,5%						
Οσμή, γεύση χρώμα	κανονικά						

(1) Τετηγμένο ζωικό λίπος που λαμβάνεται με τήξη,σε χαμηλή θερμο- κρασία, νωπού λίπους καρδιάς, επικαλύμματος, νεφρών και μεσεντε- ρίου βοοειδών, καθώς και του λιπους που προέρχεται από εργαστήρια τεμαχισμού.

(2) Νωπό λίπος το οποίο λαμβάνεται με τήξη λιπωδών ιστών των χοίρων.

9. Τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται:

i) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 70°C: σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7°C, για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες, ή σε θερμοκρασία το πολύ -18°C,

ii) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 70°C και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10% (m/m) : - σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7°C, για περίοδο το πολύ 48 ωρών, ή οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που προσφέρει ανάλογη εγγύηση, ή - σε θερμοκρασία το πολύ -18°C,

iii) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 70°C και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10% (m/m) : δεν υφίσταται ειδική απαίτηση θερμοκρασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Ειδικοί όροι για τα στομάχια, τις ουροδόχους κύστεις και τα έντερα

Εκτός από τους όρους του παραρτήματος Α και των κεφαλαίων Ι, ΙΙ και ΙΙΙ του παραρτήματος Β, οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας των στομαχιών, των ουροδόχων κύστεων και των εντέρων πρέπει να τηρούν τους ακόλουθους όρους:

1. οι χώροι, τα όργανα και τα εργαλεία πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την επεξεργασία των εν λόγω προϊόντων. Πρέπει να διαχωρίζεται σαφώς το ακάθαρτο απο το καθαρό μέρος,

2. η χρήση ξύλου απαγορεύεται. Ωστόσο, η χρήση ξύλινων παλετών επιτρέπεται για τη μεταφορά των δοχείων που περιέχουν τα εν λόγω προϊόντα,

3. πρέπει να προβλέπεται χώρος για την αποθήκευση του υλικού πρώτης και δεύτερης συσκευασίας,

4. η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται με υγιεινό τρόπο σε χώρο ή μέρος που προορίζεται για το σκοπό αυτό,

5. τα προϊόντα που δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να αποθηκεύονται έως τη στιγμή της αποστολής τους, σε χώρους προοριζόμενους για το σκοπό αυτό.

Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία το πολύ 3°C.

6. οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται από το σφαγείο προέλευσης προς την εγκατάσταση με ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, ενδεχομένως, υπό ψύξη, ανάλογα με το διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ σφαγής και συλλογής των πρώτων υλών. Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για τη μεταφορά τους πρέπει να έχουν λείες εσωτερικές επιφάνειες που μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά υπό ψύξη πρέπει να είναι σχεδιασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε η απαιτούμενη θερμοκρασία να διατηρείται καθ'όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (1)

Αριθ. (2)..............

Χώρα αποστολής : ....

Υπουργείο : ....

Υπηρεσία : ....

Σχετικό (2) : ....

Ι. Στοιχεία των προϊόντων με βάση το κρέας

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέας :......................
(είδος ζώου)

Είδος προϊόντων (3) : ....

Είδος συσκευασίας : ....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας : ....

Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς (3) : ....

Διάρκεια συντήρησης (4) : ....

Καθαρό βάρος : ....

ΙΙ. Προέλευση προϊόντων με βάση το κρέας

Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) έγκρισης της (των) ε-

γκεκριμένης (ων) εγκατάστασης (ων) μεταποίησης: ....

Εάν είναι αναγκαίο :

Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (ων) ψυκτικής (ων) αποθήκης (ων):.. ....

III. Προορισμός των προϊόντων με βάση το κρέας

Τα προϊόντα αποστέλλονται από: ....

(τόπος αποστολής)

σε : ....

(χώρος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (5) : ....

Ονομεταπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα:... ....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη:... ....

IV. Βεβαίωση καταλληλότητας

Βεβαιώνω ότι τα προναφερόμενα προϊόντα με βάση το κρέας :

α) έχουν παρασκευασθεί με νωπό κρέας ή προϊόντα με βάση το κρέας υπό ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στην οδηγία 77/99/ΕΟΚ (6) β) έχουν παρασκευασθεί με κρέας ζωικών ειδών άλλων από εκείνα που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ (6) γ) προορίζονται για την Ελληνική Δημοκρατία (6)

V. Εάν είναι αναγκαίο :

Σε περίπτωση μεταφόρτωσης σε εγκεκριμένη εγκατάσταση ή εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη, τα στοιχεία αναγνώρισης :

α) του τόπου μεταφόρτωσης (διεύθυνση και αριθμός έγκρισης) : ....

β) του μεταφορικού μέσου (5):...

....

(τόπος) (ημερομηνία)

Σφραγίδα

....

(υπογραφή της αρμόδιας αρχής)

(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

---

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ

(2) Προαιρετικό

(3) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιονιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους

(4) Συμπληρώνεται σε περίπτωση ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 7 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ

(5) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφο- ρίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης και για τα πλοία το όνομα

(6) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε

I.'Οροι έγκρισης

Τα καταστήματα λιανικής πώλησης ή οι χώροι δίπλα στα σημεία πώλησης, στους οποίους παρασκευάζονται και αποθηκεύονται παρασκευάσματα κρέατος, κρέατα μικρότερα των 100 γραμμαρίων και προϊόντα με βάση το κρέας κατά την έννοια του άρθρου 19 του παρόντος διατάγματος,πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1.Χώρο/ους εργασίας με :

α) δάπεδο από στεγανό και ανθεκτικό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, β) τοίχους λείους, που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα, με επένδυση ανοικτού χρώματος που πλένεται, μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων, γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα, δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό που να καθαρίζονται εύκολα, ε) επαρκή φωτισμό(φυσικό ή τεχνητό)και επαρκή εξαερισμό, στ) νιπτήρα με παροχή κρύου και ζεστού νερού για τον καθαρισμό χεριών, εργαλείων και εξοπλισμού.

2. Ψυγείο για τη χωριστή αποθήκευση και την έκθεση σε προθήκη των ετοίμων προϊόντων, που να εξασφαλίζει την διατήρηση τους στις θερμικές συνθήκες που προβλέπουν οι ισχύουσες κτηνιατρικές διατάξεις, απαγορευομένης της κατάψυξης τους.

3. Κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα έντομα, τρωκτικά, πουλιά κ.λ.π.

4. Εξοπλισμό και εργαλεία, όπως π.χ. τραπέζι τεμαχισμού, δοχεία, πριόνια, μαχαίρια κ.ά,που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα ,από ανοξείδωτο υλικό,που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

II. 'Οροι υγιεινής για τον/τους χώρους,τα υλικά,τα εργαλεία και το προσωπικό.

Οι κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο II του παρόντος διατάγματος εφαρμόζονται όσον αφορά την υγιεινή του/των χώρων, υλικών, εργαλείων και προσωπικού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ

Διατάξεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές στη χώρα ή άλλο κράτος μέλος μέσω της χώρας (Κεφάλαιο III της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ)

I. Α. Οι διατάξεις που εφαρμόζονται στην εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών που εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να θεωρούνται, σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία, τουλάχιστον ισοδύναμες με εκείνες που προβλέπονται για την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών που έχει ληφθεί σύμφωνα με τα άρθρα 3 έως 6 και 8 έως 13 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ.

Β. Για την εφαρμογή της παραγράφου Α,εφαρμόζονται οι διατάξεις των ακόλουθων σημείων :

1. Στη χώρα μπορεί να εισάγεται μόνον νωπό κρέας πουλερικών :

α) που προέρχεται από τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο ο οποίος συντάσσεται σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφοι 1 και 2 του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) και που πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

β) που προέρχεται από εγκαταστάσεις για τις οποίες η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας εχει παράσχει στην Επιτροπή εγγυήσεις ότι οι εν λόγω εγκαταστάσεις πληρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

γ) που συνοδεύεται από υγειονομικό πιστοποιητικό που αναφέρεται στο άρθρο 12 του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) συμπληρωμένο με βεβαίωση ότι το κρέας αυτό πληροί τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου II και τους ενδεχόμενους συμπληρωματικούς όρους ή παρέχει τις ισοδύναμες εγγυήσεις.

2. Πραγματογνώμονες της Επιτροπής και των κρατών

μελών διενεργούν επιτόπιους ελέγχους στην τρίτη χώρα προκειμένου να εξακριβωθεί:

α) εάν οι εγγυήσεις που προσφέρουν οι τρίτες χώρες όσον αφορά τις προϋποθέσεις παραγωγής και εμπορίας μπορούν να θεωρούνται ισοδύναμες προς τις αντίστοιχες προϋποθέσεις που ισχύουν στην Κοινότητα,

β) εάν πληρούνται οι όροι που απορρέουν από το σημείο 1.

3. Μέχρι την οργάνωση των Κοινοτικών ελέγχων που αναφέρονται στην παράγρ.2 εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι κείμενες διατάξεις που εφαρμόζονται για την επιθεώρηση στις τρίτες χώρες, με την επιφύλαξη ενημέρωσης σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία, σε ό,τι αφορά τις παραλείψεις από τους κανόνες υγιεινής που διαπιστώθηκαν κατά τις επιθεωρήσεις αυτές.

ΙΙ.Στον Κοινοτικό κατάλογο των εγκαταστάσεων των τρίτων χωρών μπορούν να εγγράφονται μόνο τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών:

α) από τις οποίες δεν απαγορεύονται οι εισαγωγές κατ'εφαρμογή των άρθρων 9 έως 12 του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64),

β) οι οποίες, λόγω της νομοθεσίας τους και της οργάνωσης της κτηνιατρικής Υπηρεσίας τους και των υπηρεσιών επιθεώρησής τους, των Υπηρεσιών αυτών και του ελέγχου στον οποίο υπόκεινται, έχουν αναγνωρισθεί, σύμφωνα με το άρθρο 1 του προεδρικού διατάγματος 125/1986 (Α'43) ή το άρθρο 9 παράγραφος 2 του προεδρικού διατάγματος 85/1994 (Α'64) ότι είναι σε θέση να εξασφαλιζουν την εφαρμογή της ισχύουσας νομοθεσίας τους, ή γ) των οποίων οι κτηνιατρικές υπηρεσίες είναι σε θέση να εξασφαλίζουν την τήρηση υγειονομικών απαιτήσεων τουλάχιστον ισοδύναμων προς εκείνες που προβλέπονται στο Κεφάλαιο ΙΙ.

ΙΙΙ. 1. Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή μεριμνά ώστε το νωπό κρέας πουλερικών να εισάγεται στη χώρα ή σε άλλο κράτος μέλος μέσω της χώρας μόνον εφόσον:

- συνοδεύεται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στο άρθρο 14 παράγραφος Β σημείο 1 περίπτ. γ),
- υπέστη επιτυχώς τους ελέγχους που προβλέπονται από το Μέρος Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

2. Μέχρις ότου καθοριστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος Κεφαλαίου σύμφωνα με την Κοινοτική διαδικασία:

- εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι διατάξεις που ισχύουν για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες για τις οποίες δεν έχουν θεσπιστεί κοινοτικές απαιτήσεις, οι οποίες δεν είναι ευνοϊκότερες, από τις διατάξεις του άρθρου 14 παράγραφος Β σημείο 2 περιπτ. β),
- οι εισαγωγές πρέπει να διενεργούνται υπό τους όρους του άρθρου 44 παράγραφος 2 του Μέρους Γ του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179).

IV. Οι διατάξεις του Μέρους Γ'του προεδρικού διατάγματος 420/1993 (Α'179) εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση των ελέγχων που διενεργούνται και τη συνέχεια που πρέπει να δίνεται σ'αυτούς τους ελέγχους καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ

Ι. ('Αρθρο 4 παράγραφος 1 τρίτο εδάφιο της 71/118/ΕΟΚ)

Οι εξετάσεις για την ανίχνευση καταλοίπων νωπού κρέατος πουλερικών, όταν ο επίσημος κτηνίατρος υποπτεύεται την παρουσία τους βάσει των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης πριν τη σφαγή, ή οποιασδήποτε άλλης πληροφορίας,πρέπει να πραγματοποιούνται για την ανίχνευση φαρμακολογικώς ενεργών ουσιών και των παραγώγων τους, για την τήρηση των χρονικών περιόδων αναμονής και άλλων ουσιών που μεταφέρονται στο κρέας πουλερικών και που είναι δυνατόν να καταστήσουν την κατανάλωση νωπού κρέατος πουλερικών επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.

ΙΙ. ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ (Παράρτημα Ι Κεφάλαιο ΙΧ της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ)

1. α) Χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση,στο σύνολο τους,τα κρέατα πουλερικών κατά την επιθεώρηση των οποίων μετά τη σφαγή διαπιστώθηκε ένα από τα ακόλουθα:

- γενικευμένες λοιμώδεις ασθένειες και χρόνιες εντοπίσεις παθογόνων μικροοργανισμών που μεταδίδονται στον άνθρωπο,
- συστηματική μυκητίαση και τοπικές αλλοιώσεις στα όργανα,οι οποίες εικάζεται ότι οφείλονται σε παθογόνους παράγοντες που μεταδίδονται στον άνθρωπο ή τις τοξίνες τους,
- εκτεταμένος υποδόρειος ή μυϊκός και συστηματικός παρασιτισμός,
- δηλητηρίαση,
- καχεξία,
- μη φυσιολογική οσμή,χρώμα ή γεύση,
- κακοήθεις ή πολλαπλοί όγκοι,
- γενική ρύπανση ή μόλυνση,
- σημαντικές κακώσεις και εκχυμώσεις,
- εκτεταμένες μηχανικές κακώσεις,συμπεριλαμβανομένων αυτών που οφείλονται σε υπερβολικό ζεμάτισμα,
- ανεπαρκής αφαίμαξη,
- κατάλοιπα ουσιών που υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια και κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών,
- ασκίτις

β) Χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τα τμήματα του θανατωμένου ζώου τα οποία παρουσιάζουν κακώσεις ή ρύπανση που δεν επηρεάζουν την καταλληλότητα του υπόλοιπου κρέατος.

2. Αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση το κεφάλι που είναι χωρισμένο από το σφάγιο,εκτός από τη γλώσσα,το λοφίο,τα λοβία και τα άνω και κάτω λειριά και τα εξής σπλάγχνα, τραχεία, πνεύμονες χωρισμένοι από το σφάγιο αμέσως, οισοφάγος, πρόλοβος, έντερα και χοληδόχος κύστις.

'Αρθρο 21

Καταργούμενες διατάξεις

Από την έναρξη ισχύος του παρόντος διατάγματος καταργούνται οι διατάξεις του προεδρικού διατάηματος 445/1991 και του άρθρου 8 του Β.Δ/τος της 27-12-56/12-5-1957.

'Οπου προβλέπεται εφαρμογή διατάξεων του προεδρικού διατάγματος 445/1991 εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις του παρόντος διατάγματος.

'Αρθρο 22

'Εναρξη ισχύος

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει από 1η Ιανουαρίου 1993 εκτός από:

το άρθρο 2 περίπτωση δ) πέμπτο εδάφιο

το άρθρο 3 παράγραφο Α περίπτωση 2 πρώτο εδάφιο, που αρχίζουν να ισχύουν από την 1η Ιανουαρίου 1994.

Για ορισμένα νησιά ή νησιωτικές ομάδες της χώρας που αναφέρονται στο άρθρο 47 του προεδρικού διατάγματος 420/1993 το παρόν αρχίζει να ισχύει από 1η Ιανουαρίου 1995.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 8 Ιουλίου 1996

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝ.ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΑΠ. ΦΩΤΙΑΔΗΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ